

Menú Ejecutivo

A compartir centro de mesa

Croquetas caseras sobre espejo de tomate confitado

Ensalada del chef

cogollos, salmón ahumado, endibias, langostinos, tomate cherry y vinagreta de pulpo

Revuelto de ajetes tiernos con jamón ibérico

Parrillada de verduras

Segundo Plato

A elegir

Suprema de merluza rellena de marisco sobre salsa de piquillos

Chipirones a la plancha con encebollado en su tinta

Entrecott de ternera a la parrilla con salsa pimienta, roquefort o de boletus

Rabo de toro Cordobesa con patatas paja

Postre

A elegir

Tarta “La Casa Grande”, Fruta del tiempo

Bebida

Vino blanco de rueda, tinto rioja de crianza, refresco, cerveza o agua mineral

Café o infusión

28 Euros

iva incluido